



# Gyros s cuketovým tzatziki

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



30 min



2



2.9

356



## Budete potrebovat'

Vykostené kuracie stehná	3 ks
Olivový olej	4 PL
Gyros korenie Vitana	2 PL
Cuketa	1 ks
Biely jogurt	150 g
Tzatziki korenie Vitana	2 PL
Citrón	

Pita chlieb alebo tortilla

## Príprava receptu

V miske zmiešame 4 PL olivového oleja a 2 PL Vitana korenia Gyros. Zmes vylejeme na kuracie stehná a poriadne ich obalíme v korení.

Necháme odstáť v chlade aspoň 2 hodiny.

Cuketu umyjeme a prekrojíme pozdĺžne. Lyžičkou vyberieme stred so semiačkami a cuketu na jemno nastrúhame.

Šťavu z nastrúhanej cukety vyžmýkame.

Pridáme jogurt, Vitana korenie tzatziki a šťavu z polovice citróna.

Premiešame a necháme zachladiť.

Pita chlieb alebo tortillu nakrájame na trojuholníky, potrieme olivovým olejom a ogrilujeme.

Stehná ogrilujeme z oboch strán na rozohriatom grile a nakrájame na tenké kúsky.

Podávame s cuketovým tzatziki, ogrilovanou pitou a obľúbenou zeleninou.



Gyros



Tzatziki